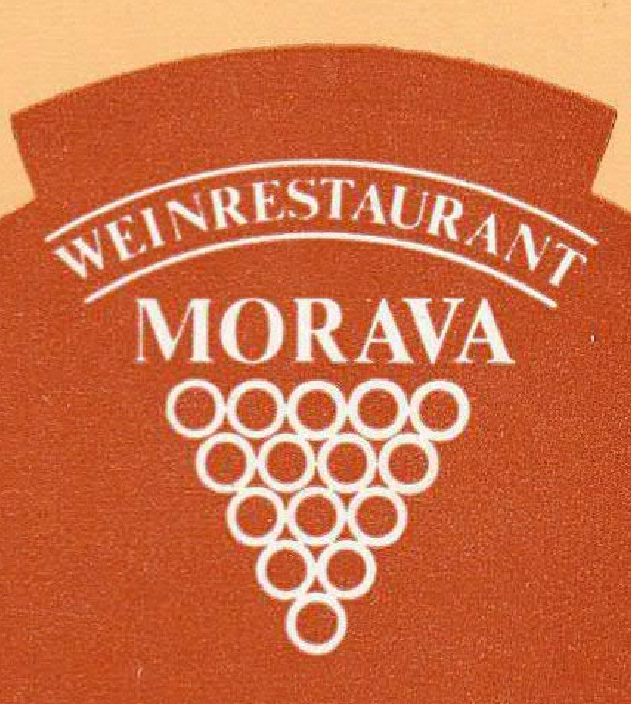


Menükarte

Gaststätten
„RATHAUSPASSAGEN"
1020 Berlin, Rathausstraße 5/13,
Telefon 21 09 2 31
Verkaufsbüro 212 66 57

Sehr verehrte Gäste!

Für besondere Anlässe wie Hochzeitsfeiern, Geburtstagsfeiern, Brigadefeiern usw. hat das Kollektiv der Nationalitätengaststätte „Morava“ für Sie ein spezielles Menüangebot vorbereitet. Aus diesem vielfältigen Angebot können Sie nach Ihren ganz persönlichen Wünschen und entsprechend der Feierlichkeit ein Menü auswählen.

Die Menüs bestehen ausschließlich aus landestypischen Speisen, die die Interhotels CEDOK CSSR vorstellen sollen.

Vážení hosté,

pro příležitosti Vašich slavnostních setkání, výročí jubilea, ocenění Vašich pracovních úspěchů, svatby, či jiných setkání připravil kolektiv čs. národního restaurantu MORAVA pro Váš jednodušší výběr sestavu několika ucelených MENU, ve kterých bereme zřetel jak na rozsah Vašich požadavků či představ, stejně jako význam Vámi pořádané akce.
C hceme tentokrát v těchto ucelených MENU představit československou gastronomii v její nejvyšší možné šíři a proto jsme tuto malou nabídkovou knížečku určenou především uzavřeným společnostem a Vaší předobjednávce nazvali:

Podniky Interhotelu ČSSR se představují:

Die Interhotels der CSSR

—— ✻ – stellen sich vor – ✻ ——

090 Menü 1:

Interhotel Riesengebirge

Saure Suppe „Riesengebirgs Art"
Gemischte Platte „Rübezahl Art"
mit Kartoffelpuffern und gemischtem Salat
Bader Omelett mit Obst und Schlagsahne

MENU č. 1: 26,35

Interhotel Krkonoše:

Krkonošská kyselá polévka
Míchané maso „dle Krakonoše", bramboráčky,
mích. salát
Jansko-lázenšká piškotová omeleta s ovocem
a šlehačkou

—— ✻ ——

091 Menü 2:

Interhotel Brno

Gemischter Vorspeisenteller mit Butter
Kraftbrühe mit Palatschinkennudeln
~~Gemischter~~ Grillteller „Bruner Drache"
mit pikanten Beilagen
Palatschinken mit Quark

MENU č. 2: 18,15

Interhotel Brno:

Míchaný předkrmový talíř s máslem
Vývar s palačinkovými nudlemi
Míchané maso „Brněnský drak" s pikantnimi přílohami
Palačinky s tvarohem

092 Menü 3:

Interhotel Karlovy Vary

Becherovka
Kraftbrühe mit Leberknödeln
Karlsbader Gulasch mit Butternockerl
und gemischtem Salat
Schokowindbeutel mit Schlagsahne

MENU č. 3:
Interhotel Karlovy Vary: 24,62

Becherovka
Hovězí vývar s játrovými knedlíčky a zeleninou
Karlovarský jemný guláš s máslovými noky,
míchaný salát
Čokoládový větrník se šlehačkou

---

093 Menü 4:

Interhotel Ceske Budejovice

Hühnercremesuppe mit Klößchen
Gefüllter Entenbraten mit
Südböhmischen Knödeln und Kraut
Apfelstrudel

MENU č. 4: 20,95
Interhotel České Budějovice:

Kuřecí krémová polévka s knedlíčky
Plněná pečená kachna s chlupatým knedlíkem
a zelím pečená na medu
Jablkový závin

094 Menü 5:

Interhotel Liberec

Reichenberger Kraftbrühe mit Gemüse
Schweinesteak „Jested“ mit Käse überbacken
Butterwindbeutel mit Schlagsahne

MENU č. 5:
Interhotel Liberec:

15,50

Hovězí vývar po Liberecku ze zeleninou
Zapékaný vepřový steak po ještědsku se žampiony
Máslové věnečky se šlehačkou

——⁕——

095 Menü 6:

Interhotel Ostrava

Krautkraftbrühe mit Schweinefleisch
Rinderrostbraten mit Kapernsoße,
gem. Salat und gemischter Beilage
Dessert „Hotel Imperial“

MENU č. 6:
Interhotel Ostrava:

24,25

Zelný vývar s vepřovým masem
Hovězí plátek s kaparovou a salát
míchaný knedlík a salát
Desertová bomba „Hotel Imperial“

096 Menü 7:

Interhotel Bratislava

Krautsuppe mit Wurst
Rostbraten „Presburger Art"
mit gemischten Beilagen und Gemüse
Karamelcreme

MENU č. 7: 19,40

Interhotel Bratislava:

Zelnačka s klobásou
Plátek po bratislavsku, michaná příloha,
míchaná zelenin
Karamelový krém

---

097 Menü 8:

Interhotel Rozumberok

Slowakische Zwiebelsuppe
Gulasch „Malino Brdo" mit Käsespätzeln
Gebirgsdessert

MENU č. 8: 24,45

Interhotel Rožumberok:

Slovenská cibulačka
Guláš „Malino Brdo" s haluškami
Lesnický desert

Menü 9:

Interhotel Hohe Tatra

Borovicka
Toast „Hohe Tatra“
Gemischtes Bratenfleisch
„Slowakische Zivanska“
Apfelstrudel

21,07

MENU č. 9:

Interhotel TATRY:

Borovička
Tatranská hrianka
Tatranská živáňská pečeně
Jablkový závin

Menü 10:

Interhotel Praha – Prager Hochzeitsmenü

Aperitif
Schinkenröllchen mit Sahnemeerrettich
Hühnerbrühe mit Nudeln und Fleisch
Rinderschmorbraten mit Sahnesoße
und Semmelknödeln
Überraschungsomelett, flambiert mit Wodka
Salzgebäck
Kaffee
Sliwowitz Jelinek

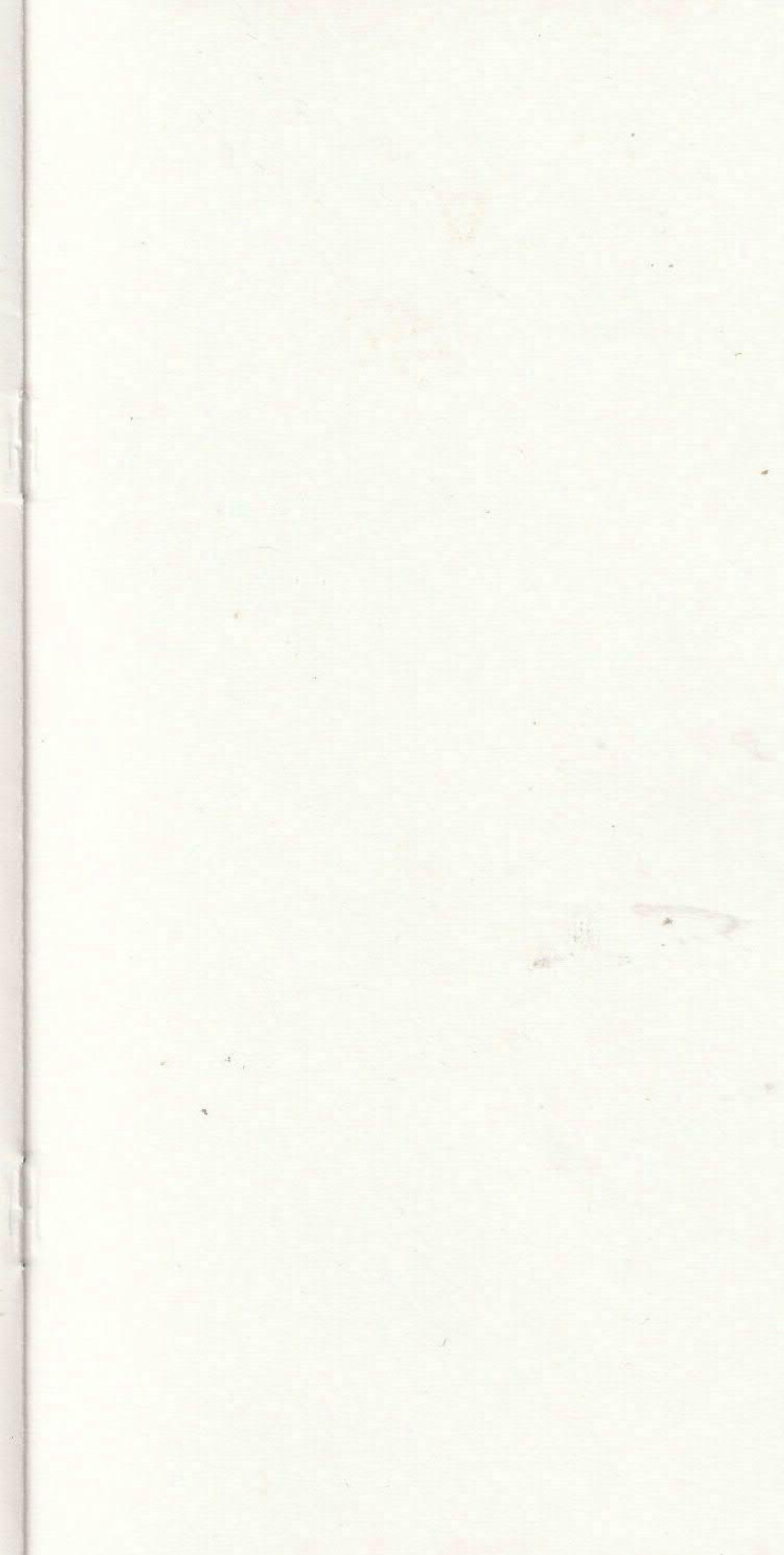
38,–

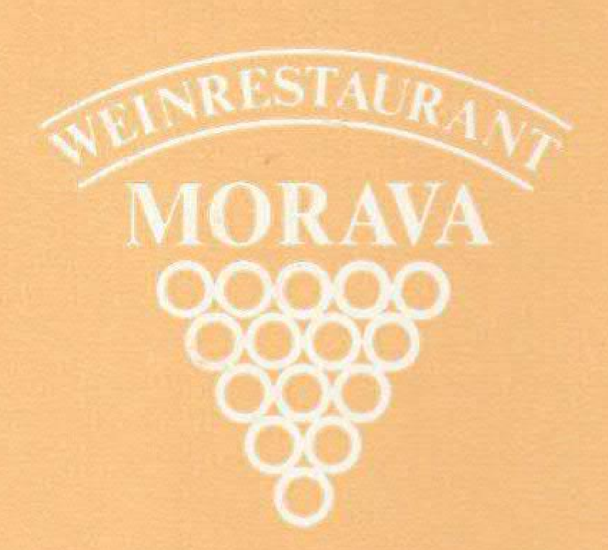
MENU č. 10:

Interhotel PRAHA (pražské svatební MENU):

Metropol vermut s citronem
Šunkový kornoutek s křenovou šlehačkou
Slepičí polévka s domácími nudlemi a masem
Svíčková hovězí pečené na smetaně s knedlíkem
Omeleta s překvapením — flambovaná vodkou
Slané preclíky
Káva
Slivovice

BfG 012/10/88 - 1,0 213




WEINRESTAURANT
MORAVA